

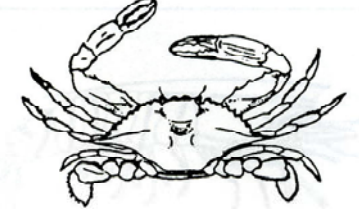


① カニ類

和名 (地方名)	タラバガニ (タラバ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道，サハリン，カムチ ャッカ，沿海州
特徴	タラバガニ科のヤドカリの仲間。足は4対8脚。タラの生息地に多い。体一面とげ状の突起に覆われている。雄の方が美味。		
食べ方	甲羅には肉が無くもっぱら足の肉を食べる。湯通し，サラダ。		
主な加工品	水煮缶詰，冷凍品など。		
旬：冬 (1～2月)	甲幅25cm程度		

和名 (地方名)	ズワイガニ (マツバガニ, エセソガニ, ヨシガニ)	主な漁獲域 (生息域)	北洋海域，日本海側の北陸，山陰地方
特徴	クモガニ科に属す。甲羅は丸みがあり，5対の足は著しく細長い。近縁種にベニズワイガニがある。雌の方が美味。		
食べ方	さしみ，塩ゆでしたものを二杯酢。グラタン，コロッケ，天ぷらなど。		
主な加工品	調味加工品原料（棒肉，精肉，つめ肉，カニボール），缶詰，冷凍品。		
旬：冬 (12～2月)	甲幅15cm程度		

和名 (地方名)	ガザミ (ワタリガニ)	主な漁獲域 (生息域)	本州の津軽海峡以南，東京湾，伊勢湾，瀬戸内海他
特徴	ワタリガニ科に属す。甲羅が著しく左右に張り出し，その先端が尖っている。死後すぐに肉が軟化する。カニ味噌がうまい。		
食べ方	主に蒸したり，湯煮して食べる。甲羅焼，だし汁。		
主な加工品	冷凍品，かに味噌などの調味加工品など。		
旬：冬 (12～2月)		甲幅15cm程度	

和名 (地方名)	ケガニ (オオクリガニ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道各地の沿岸から日本海能登半島
特徴	クリガニ科に属し，体中に羽状毛が密生している。これからケガニと名付けられた。甲羅は丸形。雄の方が美味。		
食べ方	湯通しで二杯酢やぽん酢。さしみ，かにすき，鍋物。		
主な加工品	生，またはボイルして冷凍品など。		
旬：冬 (12～2月)		甲幅10cm程度	